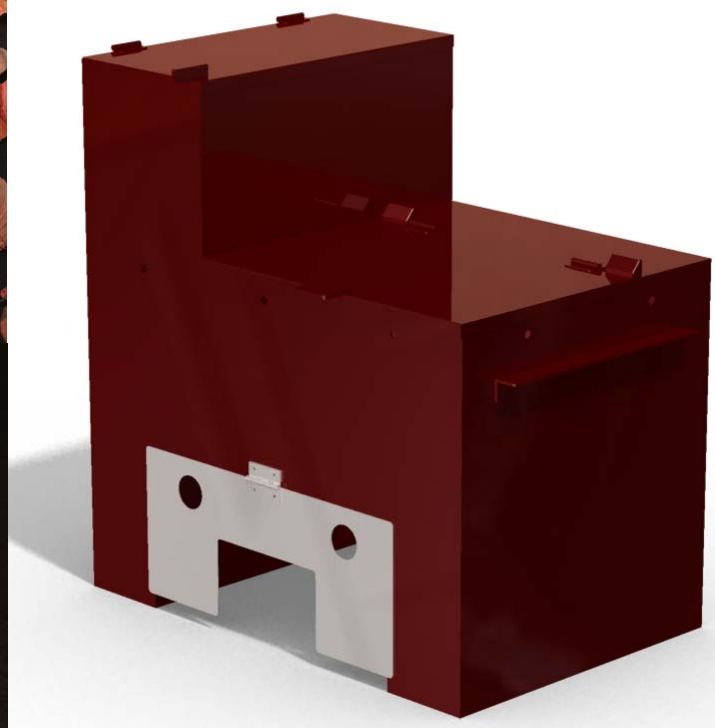
いも名人S

業務用焼き芋機「いも名人Ｓ」　D001-05P　熱対流管式



好評の「いも名人」の機能を簡易化し、軽量・コンパクトを追求した「いも名人Ｓ」(熱対流管式)。
焼いている間に、石焼きやヒーター方式のように芋をひっくり返す必要がありません。
コンパクトで軽量ですので設置場所は工夫次第でいろいろな場所に可能です。
低価格を実現し、お求めやすい価格になりました！

製造、販売元

株式会社 コイズミデザイン フードテック事業部

〒604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町 3-1 京都幸ビル 3F
電話：075-205-2492（10:00～18:00 土日祝を除く平日）FAX：075-801-1117（365 日 24 時間受付）
URL：http://www.koizumi-design.co.jp
E-mail：foodtec@koizumi-design.com（365 日 24 時間受付）

特　徴

1．　当社の独自開発の熱対流管を使用した熱対流式（特許出願済）だから、焼きムラが少ない。

2．　熱対流式だから、石焼やヒーター方式のように芋を引っ繰り返す必要が無く、芋の全方向から満遍なく熱が入るので、ふっくら、ホクホクの芋が焼けます。また、甘み成分を芋全体から満遍なく引き出します。手間要らずで、どこから食べても、甘くて美味しい芋が焼けます。芋をセットして待つだけなので時間を無駄にしません。

3．　対流管による熱対流がバーナー熱を一気にオーブン内に溜めますので、余熱やオーブン内が冷えた際に、温度上昇を迅速に行えます。

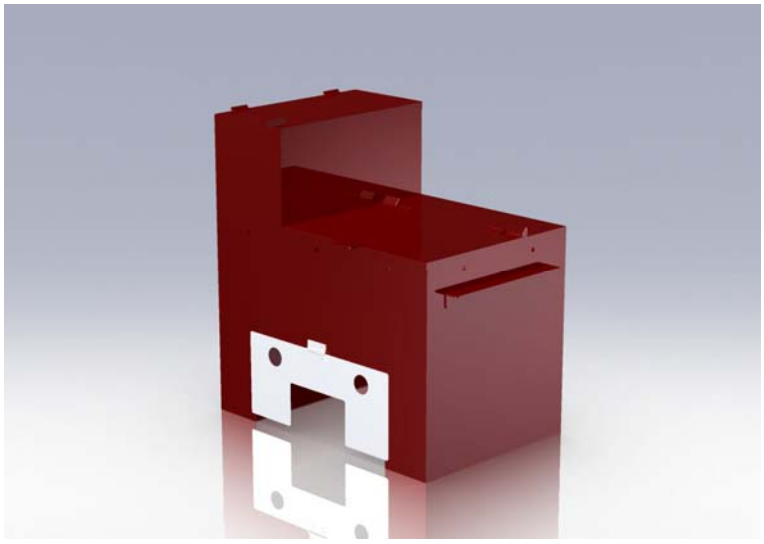
4．　対流管式により、オーブン内に熱を溜め込み、高温を維持しますので、他社の焼き芋機と比べ、少量のガスで十分に美味しい芋が焼けます。

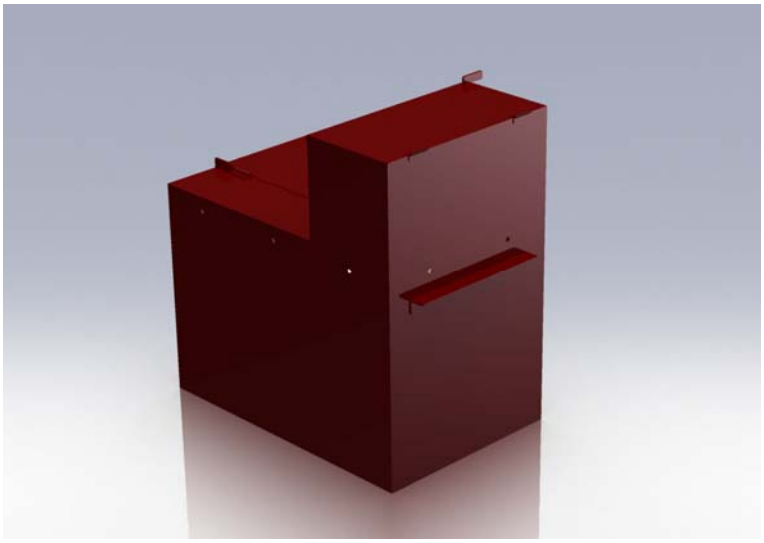
5．　便利な保温庫を備えますので、焼いた芋を保温可能です。

6．　コンパクトで軽量ですので設置場所は工夫次第でいろいろな場所に可能です。（※取説の注意事項をよくお読みの上設置ください。）

7．　作業効率を重視したデザインとなっています。また、色はレトロ感のある耐熱ブラウン塗装にしていますのでディスプレイとしても優れ、集客力があります。

8．　機能は本格派ですが低価格を実現！





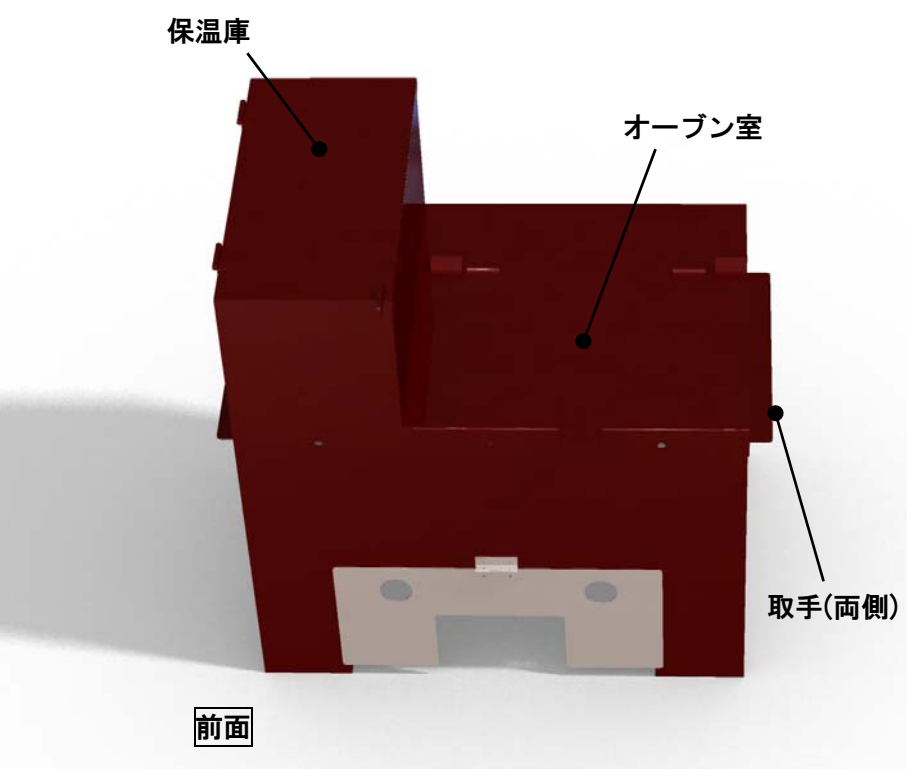
参考レシピ（サツマイモ、ジャガイモ、とうもろこし、ピザ、etc）

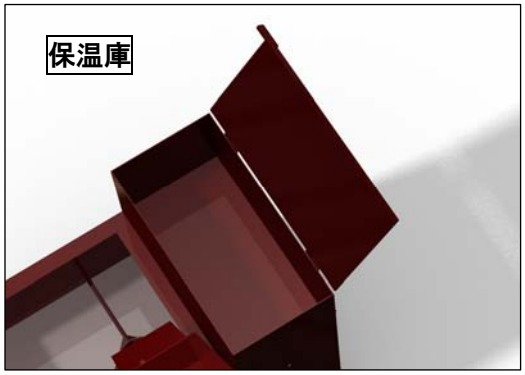
素材・焼く量・焼き方・バーナー火力調整・外気温等の環境条件によって下記時間は変わります。
下記は一般的な焼き方として当社規定実験の結果ですのでご了承ください。
お客様の好みの焼き方により焼き上げ時間が異なります。
実際はお客様にて調理を行い、調理時間や炎の量を決めてください。
下記はあくまで参考値となりますので、お客様の好みの焼き方により、変わる場合がありますので、ご了承ください。
焼き上げ温度、焼き上げ時間等を保証するものではありません。

バーナーを点火し「とろ火」で、ゆっくり焼き上げるのがコツです。
外側バーナー「中火」、内側バーナー「閉」に設定ください。
これ以上バーナーの火力を上げると 250℃を超えてしまいますので、サツマイモ、とうもろこしの調理には不向きです。甘く、シットリと焼けずに焦げてしまいます。
ただし、早期に余熱上昇を目的とする場合は、火力を全開にてお使いください。

1. オーブンの中が 250℃になるまで余熱温度を上昇させます。
2. 熱せられたオーブンを開けて、芋を棚に並べていきます。
   ＊ 調理棚を含めた本体全部は非常に熱くなっていますので、絶対に素手では触れないでください。
   耐熱手袋等をして火傷をしないように注意をしてください。
3. 外側バーナー「中火」、内側バーナー「閉」に設定ください。
4. サツマイモの場合は40～50 分で出来上がります。
   取出した際は串などを刺し確認することをお勧めします。
5. ジャガイモの場合は40～50 分で出来上がります。（大きさによって焼きあがり時間が異なります。）
6. とうもろこしの場合は10～20 分で出来上がります。（焼く前に１０分程下茹でをしています。）
7. ピザの場合は5～6 分で出来上がります。（大きさによって焼けないサイズがございます。）

できあがったら保温庫に移してください。





業務用熱対流管式オーブン（保温庫付）：仕様

型　　式	Ｄ００１－０５ＰＬ（ＬＰガス仕様） Ｄ００１－０５ＰＡ（都市ガス仕様）
本　体　寸　法	W600×L400×H640（mm）※１
重　　量	約 25ｋｇ(バーナーを含まず)
一度に焼ける量	最　大　５kg（サツマイモ）※２
価　　格	定　価　￥120,000-（税抜き）※３

※１：W(幅)×L(奥行き)×H(高さ)
　　一部飛出部を含んでいません。
※２：素材の形状により上記量が、焼けない場合もあります。焼ける量を保証するものではありません。
※３：別途、消費税・送料が必要です。

Ｄ００１－０５Ｐ付属品：　網、温度計、取扱説明書、
バーナー（TS-210P　株式会社タチバナ製作所）※４
（ＬＰガス仕様の場合（プロパンガス）　6.84kw　5880kcal/h）
（都市ガス 11A・12A･13A 仕様の場合　6.92kw　5950kcal/h）
※　４：ゴム管とプロパンボンベは各自ご用意下さい。

製造、販売元

株式会社 コイズミデザイン フードテック事業部

〒604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町 3-1 京都幸ビル 3F
電話：075-205-2492（10:00～18:00 土日祝を除く平日）FAX：075-801-1117（365 日 24 時間受付）
URL：http://www.koizumi-design.co.jp
E-mail：foodtec@koizumi-design.com（365 日 24 時間受付）